

# 鮎

TAKUSUI

12

2005年 December

No.590



our hour フリースペース  
ア7・ア7 中核的漁業者視察報告

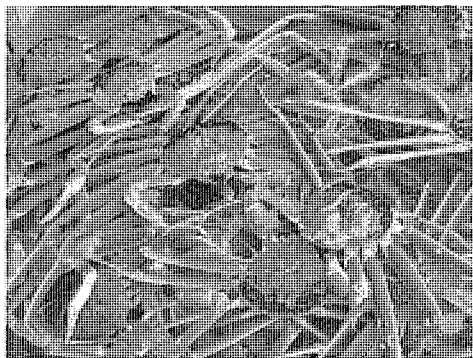
ウチの漁協! JF丸山



# CONTENTS

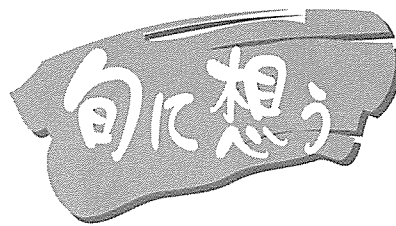
- 2 旬に想う  
池泉式庭園で  
表紙の言葉
- 3 REPORT1  
全国漁協代表者集会開催
- REPORT2  
光る海・未来を映す大きな鏡をテーマに  
第25回全国豊かな海づくり大会開催
- 4 フリースペース our hour  
中核的漁業者視察報告
- 5 News 1  
JF津居山港 代表理事組合長 眞野 豊氏  
2005年度 漁協運動功労者表彰受章
- 6 News 2  
一県一信用事業統合体 完成
- 7 JFマリンバンク  
ありがとうキャンペーン
- 8 兵庫JCC通信
- 9 行事予定  
TOPICS  
ウチムラサキ貝で豊かな海の再生を図る
- 10 ウチの漁協  
JF丸山

## 表紙の言葉



### 松葉ガニ解禁

但馬・日本海の冬の味覚の王様、松葉ガニ(ズワイガニ)が11月6日午前0時に解禁になり、活きのいい「松葉ガニ」・「セコガニ(松葉ガニのメス)」が各港に水揚げされ、その日の内に初セリが行われました。これからは日一日と寒くなって来ますので、体の芯から温まるカニすき、香ばしい焼きガニ、甘くまったりとしたカニ刺し、独特の風味を持つセコガニの味噌汁や炊き込みご飯など、是非ご賞味下さい。そして水揚げ・漁獲高とも昨年以上になることを祈念します。



写真と文 遊方子



## 池泉式庭園で

◆姫路城の西に好古園と呼ぶ池泉式庭園がある。元姫路藩主下屋敷跡地に作られた庭園で、憩いのスポットとして恰好の場所だが、江戸時代の池割りを生かした大小九つの庭に分かれている。竹を集めた静かな雰囲気への竹の庭や茶室・双樹庵の庭も、気持ちが休まるし、竹の囁くような葉擦れの音に、日本的な情緒や優しさを感じられ落ち着くのである。竹は生活用具や食材としても使われ、住居にも竹材が多く使用されている。壁の下地に組み込んだり、窓格子や竹矢来になり、床柱・簾・床几に加工される。屋敷の仕切りとして竹垣が作られる。常に脇役ながら人の生活に深く関わりを持ってきた。庭園の白壁の塀が昔日を思わせるため、時代劇映画の背景によく使われる。

◆夏の終わり、金沢へ出かけて兼六園を散策した。宏大・蒼古・水泉・眺望など六つを兼ね備えたところから名付けられた天下に知られた名園である。紅葉には少し早かったが秋の気配を感じる素敵な公園だ。池に映る微光灯籠は庭園のシンボルとなっており、何人も人がその前で写真に収まっていた。見目よく姿を整えた樹々の重なりが、規模の大きさを窺わせる。歩き疲れて茶店で一息いれたが、喧騒な街中にあるのを忘れる。静寂に満ちている。繁華な街の中なのに、鬱蒼とした樹木が騒音を消し去っている。大勢の観光客のざわめきも、まったく気にならず、快さに酔って仕舞ったのである。

◆鹿児島高の磯公園や高松の栗林公園、または岡山後楽園、

水戸の偕楽園など天下の名園と呼ばれる所は多い。その美庭を訪ねることが旅の目的にもなる。日本庭園の多くは岩石と樹木と池で形づくられてくる。かつて信仰対象としたもの許りで、自然崇拜の心を身近に置くこと対象としたもの中心に取り入れられたものと考えられている。また、理想世界を再現したものも見られているが、その基盤には神仙思想と浄土思想があるように思える。枯山水、池泉式、茶庭など、様々な形式により美しい庭が残された。日本庭園の良さは、水のある所に緑がゆつたりと影を落とすという、水と樹木が織り成す調和の取れた美しさにあると思う。四季毎に織り成される天然の織物なのである。

◆静かな庭園は、瞑想に耽れる快適な空間を提供してくれる。時には焦る気持ちを静め、心にゆとりを生み出す効果がある。池を渡って来る風が、静かな水面を波立てるサマに、浮世の理を悟ったりする。また「水琴窟」という面白い仕掛けもある。大きな瓶を逆さに伏せて埋め、そこへ僅かな水滴を落とす瓶に反響する音色に耳を傾ける。高く澄んだ密やかな音は、この世のものとは思えぬ微妙な響きに聞き惚れてしまう。まさに日本の庭である。植え込まれた庭木は、四季に応じて花がみられるよう考えてあり、その配置も素晴らしいと思う。おおらかに、そして慎ましく咲く花々には、庭木に選ばれた事を誇りとしているような感じさえある。

# 全国漁協代表者集会開催

平成17年  
11月19日(土)

平成17年11月19日(土)、東京・虎ノ門パストラルにおいてJF全漁連主催のJF全国漁協代表者集会が開催され、全国の漁協長を中心に約650人が参集し、2006～2008年の3ヶ年間のJFグループの事業・組織・経営改革に向けた新運動方針を決議した。

冒頭、主催者の植村正治JF全漁連会長が「漁協合併は至上命題」であるとの挨拶を行い、来賓として中川昭一農水大臣(小林芳雄水産庁長官代読)より、「省エネ型漁業への転換により、燃油価格高騰の下でも持続可能な強い漁業経営を確立することが重要」との挨拶があり、与党議員より「水産業の発展のため尽力する」と支援表明が行われた。

続いて佐々木護副会長より①「合併構想の完遂による組合員、地域に貢献できる自立漁協の構築」②「事業改革の実践によるJF事業利益、V字回復の実現」と新運動方針案が提案され、漁協代表より「合併により事業利益の黒字確保の現状」「漁協経営に女性部の参画で活性化を」と意見表明が行われた後、満場の拍手で新運動方針は採択された。さらに、燃油高騰対策に関する緊急決議と特別決議として①「JF合併と事業改革の実現」②「JFマリンバンクの健全性・信頼性確保」が提出され、これらも満場の拍手で採択され全国漁協代表者集会が開催された。



# 光る海・未来を映す大きな鏡をテーマに 第25回全国豊かな海づくり大会開催

平成17年  
11月19日(土)  
・20日(日)

平成17年11月19日(土)、20日(日)、神奈川県みなとみらい(パシフィック横浜・臨港パーク)で来場者15万人を迎え、第25回全国豊かな海づくり大会が開催された。

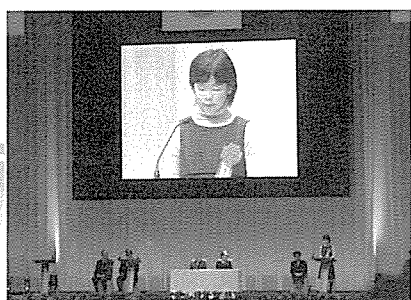
20日、晴天のもと会場には歓迎ムード満載の中、記念式典と放流行事が行われた。式典は、小野誠JF神奈川県漁連会長の開会の言葉で幕が開いた。河野洋平大会会長、松沢成文神奈川県知事、中田宏横浜市長が主催の挨拶を行い、伊波洋之助横浜市長の歓迎の言葉へと続き、天皇陛下からおことばを賜った。

表彰行事では、河野大会会長始め中川農林大臣、小林水産庁長官らからそれぞれ部門代表者に表彰状が手渡された。続いて、最優秀作文「西柴アマモ隊の活動」が村田依玖美さん(横浜市立西柴小学校6年生)によって朗読され藻場造成の重要性が発表された。

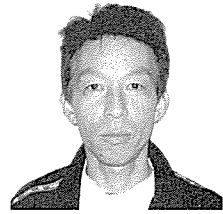
その後、漁業後継者代表と、日本海洋少年団らにより、かながわ海づくりメッセージが発表された。

次に植村正治大会推進委員会会長より「今大会を契機に、この大都市横浜から、地域の人々と一体となって、自然と人との共生の大切さを確認するとともに、『光る海 未来を映す 大きな鏡』を目標として、豊かな海の恵みをふたたびとり戻すことを決議する」と大会決議が朗読され、満場の拍手

で採択された。来年10月29日に開催される佐賀県に大会旗が引き継がれ、式典は閉会した。本県からは、JF兵庫漁連 丸一芳訓会長を始め23名が参加し、参加者全員が「豊かな兵庫の海の再生」への強い思いを胸に大会会場を後にした。

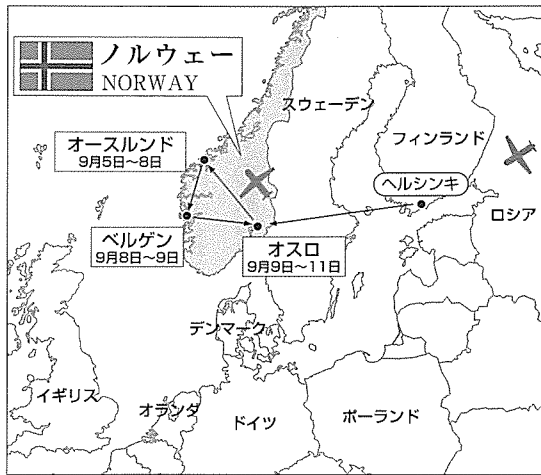


## 中核的漁業者視察報告 (振興基金)



淡路町漁業協同組合の木村一樹さんは(財)兵庫県水産振興基金の中核的漁業者海外調査助成事業で、九月五日から十一日にかけてノルウエーのオールスンド・ベルゲン・オス

ロの視察をされました。ご本人からそのレポートを頂きましたので、掲載します。



### ノルウエー漁業等の視察報告

ノルウエーは人口約四五万人の漁業先進国で、水揚げされる魚介類はサバ・タラ・アジ・ニシン・サケ・アマエビ・イワシ・シシヤモなど多種にわたっています。日本のスーパーで切り身で売られているサバは、ほとんど

ノルウエー産です。是非、このノルウエーのサバとその漁業をこの目で見たいと思いつくこととしました。事前に調べたところ、サバの主な水揚げ地がオールスンドであり、日本の商社である阪和興業(株)が買付を行っていることを知りました。

#### 「オールスンド」九月五日～九月八日

さて、九月五日午前十二時に関空を出発し、フィンランドのヘルシンキとノルウエーのオスロを経由し、目的地のオールスンドには十七時間後、現地時刻で二十時三十分に着きました。

ここでの三日間(九月六日～八日)は、サバの買い付けをしている阪和興業(株)にお世話になり、現地のサバの加工場、漁船、スーパーを視察しました。

サバの漁獲量ですが、去年は十四万トン、今年は十一万トンに制限されている上に、例年ならあるはずの魚場への来遊がほとんどなく、高値なので日本の商社はまだ買い付けできない状況で、残念ながら水揚げの現場を見ることができませんでした。

サバの漁期は、例年八月下旬から十一月までで、主に巻き網と底びき網で漁獲されます。

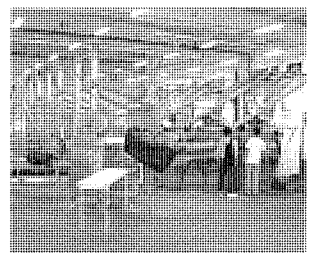
獲れた量とサイズをネットに公開し、ネットオークションで競り落とされ、漁船は落札した会社の工場に横付けし、水揚げします。また、獲れてすぐにマイナス二十℃で冷凍され、サイズ品質も均等なので、このようにな取り引きが可能だといわれています。

工場に横付けされた船からポンプでサバが水槽に運ばれ、ベルトコンベアーで工場内に入り、大きさに選別され箱に入れるまですべてオートメーション化されており、箱詰めされたサバはすぐに冷凍庫に運ばれるため、一日当り二百トンも処理できるそうです。

大型船は三千トン級で、船長と乗組員八人が乗り組



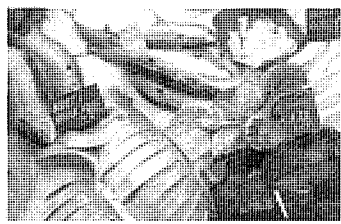
オールスンドの工場 (冷凍梱包)



オールスンドの工場 (水揚げ選別施設)

んでおり、ちなみに乗組員の収入は日本円で一日十万円くらいだそうです。乗組員でこの収入はかなりのことだと思います。ただし、ノルウエーは日本で言う消費税が高く、タバコ一箱千二百円、ビール五八八円、ハンバーガー一個が七百円から八百円です。

次にスーパーマーケットを見学しました。現地の人はほとんど生で食べません。主にスモークされた魚は、日本のようにそのまま並べられているのではなく、ショーウィンドウの中できれいに並べられていました。



オールスンドのスーパーマーケット (市場陳列品)

しかし、人口が少ないせいからスーパーに客はあまりいませんでした。スーパー見学の後、港に係留されている中型の巻き網船で三千トン程度の漁船を視察しました。船に乗組員がいなかったため船内は見ることができなかったのですが、外から見た限り最新の設備が整っていたように思います。

漁船は大型、中型、小型で漁法が変わり、大型漁船と中型漁船は主に巻き網と底びき網で、小型漁船は刺網や釣等だそうです。ここは小さな漁村ですが、日本の漁村のように魚のおいしめせず、ごみもなくすごく綺麗で、景色もよく、治安もいたため住みやすい印象を受けました。

この度は当初の目的であったサバの船からの水揚げは残念ながら見られなかったのですが、漁船、工場、スー

パーと視察し、一連の流れはつかむ事ができました。最終日にスーパーで生のサバを買い、焼いて食べたのですが、やはりすごく脂のりがよく美味で、話によると脂肪率三十%とのことでした。

### 【ベルゲン】九月八日～九日

三日間のオールスンド視察が終わり、次の目的地であるベルゲンへは九月八日十七時に到着しました。そして次の日、魚市場と海の博物館を視察しました。



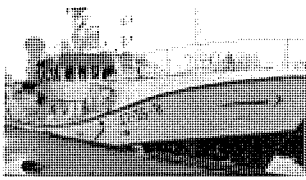
ベルゲン魚市場

ベルゲンは人口約二十万人の世界遺産の町並みで有名な都市で、港町で港の中心に魚市場があります。魚市場といっても規模はそれほど大きくなく、テナント張りで十店舗ぐらいが商売している程度ですが、毎朝設営しては、夕方に撤収してしまいます。

ほとんどが薫製と缶詰で占められ、生の魚というのは水槽に少し泳がしている程度で、やはりベルゲンでも生では食べないそうです。その上、観光客が相手なので加工品が多いのだそうです。魚種としてはオールスンドのスーパーと同じくサバ、スモークサーモン、鯨などですが、魚とかを直接料理しないので、やはり清潔でおいしいもなくてきれいでした。

また、港には大型の巻網漁船(三千級トン)が停泊していました。海の博物館では昔から現代までのノルウエーの漁船とか、ノルウエーでとれる魚などの模型が展示されていました。

ベルゲンでの視察が終わり、最後の目的地オスロへ向けて九月九日夕刻出発しました。

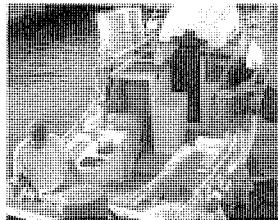


ベルゲンの漁港

### 【オスロ】九月九日～十二日

オスロはノルウエーの首都であり、漁業基地というほどのことはないのですが、通訳の方に港に連れて行ってもらい、そこでエビトロールと刺網漁業をしている5トンぐらいの小型の漁船を見せてもらいました。その船長から直接お話を聞いたところ、近くの海で操業し、「日帰りで一日十時間ぐらい沖にいる。エビトロールの方は沖で水揚げされたエビを直接茹でて港で販売する。」とのこと、観光客の方が多く買いに来ていました。一日の売り上げは日本円で七、八万円だということですが、船の設備としては日本の漁船の方が優れているなと思いました。

滞在期間中にサバの直接の水揚げが見れなかったのは残念でしたが、実りある六日間だったと思います。兵庫県の若い漁業者もどんどん外国の漁業設備、漁業のシステムなどを視察し、吸収して欲しいですし、私も機会があればまたチャレンジしたいと思います。



オスロの漁港 エビトロール、刺網漁船

## ノルウエーのサバ VS 自分たちが獲っているサバ

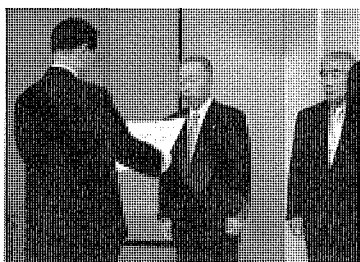
自分達が水揚げする内海のサバは量も少なく、冷蔵設備も整っていないので、ノルウエーのような大規模な流通ルートをつくるのは難しいと思いました。また、実際に食べ比べてみると、～これは好みによりますが～自分はノルウエー産のサバの方がおいしいと思いました。ただし、ノルウエー産は生で食べると寄生虫を持っているらしく、腹痛を起こすそうです。内海のサバはノルウエー産に比べて脂の乗りが少ないことから、どちらかといえば「きずし、刺身のような生食に向いているのでしょう。対するノルウエーのサバは脂の乗りが多いので「焼いたり、煮たりしたの方がおいしい」と思いました。



# News1

## JF津居山港 代表理事組合長 眞野 豊氏 2005年度 漁協運動功労者表彰受章

11月18日、東京・虎ノ門パストラルにおいて2005年度(第20回)漁協運動功労者の表彰式が開催され、JF津居山港の代表理事組合長 眞野豊氏が、①JF津居山港では、事業組織運営に携わり、直営直売所の開設を指導する等、組合の経営基盤強化に貢献したこと②「漁協系統団体活性化委員会」の委員として、積極的に参画し、その方向性に大きな影響を与えたこと③漁連、信漁連、共済組合の代表監事として、理事の職務の執行状況に注意を払うとともに、各種委員会、検討会に参画し、成果をあげたこと等多くの功績が認められ受章されました。また今回は、故鈴木善幸元内閣総理大臣に対して漁協運動特別功労褒状が授与され、表彰式に続く祝賀会では、鈴木元総理のご子息である鈴木俊衆議院議員より「今日受章されたみなさんの経験を基に力を合わせて難局を乗り越切ってくださいたい」との挨拶がありました。



## 一県一信用事業統合体 完成

平成17年12月1日付、JF坊勢とJF福良の信用事業を譲受け、これをもって、本店1・支店11・営業店18・取次店15からなる一県一信用事業統合体が完成いたしました。

本県の信用事業統合は、平成9年10月に明石浦支店が統合第1号店としてオープンして以来、順次統合を進めてまいり、8年の歳月をかけてこの度ようやく完成の運びとなりましたが、これもひとえに会員のみなさまのご理解とご協力の賜物と心より感謝申し上げます。

今後におきましては、さらに安全で安心な経営態勢を目指し、会員及び組合員のみなさまの負託に真に応え得る組織を構築するべく、役職員一丸となって努力いたしますので、一層のご協力をお願いいたします。



坊勢支店オープニングセレモニー



福良営業店

### 信用事業統合の取組経緯

- H03.03 「兵庫県漁協系統信用事業組織強化方策」策定
- H07.09 平成3年に設置した信用事業統合検討委員会・専門員会を再編成
- H09.10 「明石浦支店」を統合第1号店としてオープン
- H10.04 但馬支所廃止
- H10.06 淡路島支店 設置
- H11.05 「兵庫県信用事業統合体運営委員会」設置
- H13.09 「統合体収支検討委員会」設置  
育波浦営業店を西浦地区中核店として直営化
- H14.04 林崎支店直営化
- H14.08 「但馬地区店舗活性化検討会」設置
- H15.10 但馬地区5支店を直営化
- H17.10 明石浦支店直営化
- H17.12 一県一信用事業統合体完成



もっと知ってネJFマリンバンク

# ありがとうキャンペーン

## 実施中!!

特別定期貯金の募集をいたします

期間に応じて通常店頭1年スーパー定期貯金金利の

**3倍・4倍・5倍**となります

(1年)

(2年)

(3年)

新規ご契約に限ります

預入10万円以上



なお当店では、公共料金・年金等のお取扱いもいたしております。どうぞご利用ください。

JFマリンバンクは 安心&安全

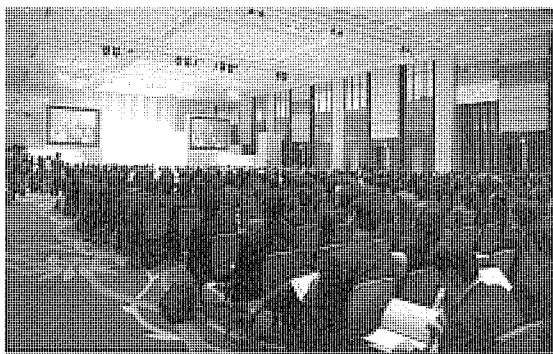
詳しくは窓口まで **Marine Bank**

## 産地の元気をCMで全国へ

JAあわじ島が、昨年夏に近畿・東海・関東地方に向け放送したCMのうちの1本が、社団法人全日本シーエム放送連盟が主催する「2005 45th ACC CM FESTIVAL」でラジオ部門のACCゴールドに選ばれ、11月1日、その贈賞式が東京プリンスホテルで開催された。

審査の対象となったCMは平成16年7月1日～平成17年6月30日に初放送されたテレビ・ラジオCMで、応募総数2908本（うちテレビ2040本、ラジオ868本）の中から、20名の審査員により各賞が選ばれた。

JAあわじ島は平成14年より特産野菜の出荷がピークとなる夏にはタマネギ、秋冬にはレタスのテレビ・ラジオCMを毎年制作、放送している。生産者が出演して産地の元気を伝えるものや、ユニークな内容でインパクトを与えるものなど、消費者はもちろん生産者にも好評。10月28日に収録した生産者の出演するレタスの最新CMは、テレビでは32本、ラジオでは246本を11月20日～1月31日まで、大消費地に向け放送している。



参加した約1000人の広告関係者が注目する中  
入賞作品が発表された

<http://www.zenchu-ja.org/>

## 役職員体育大会で会員生協の交流を図る



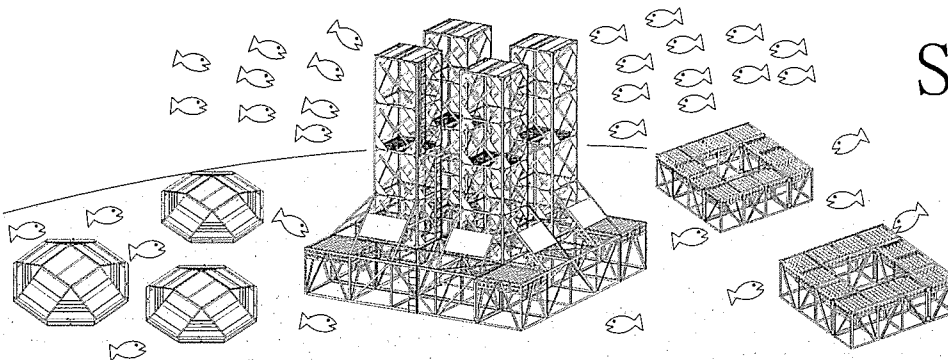
10月23日(日)  
と10月30日(日)  
の両日に開催  
された軟式野  
球大会には、  
コープこうべ、  
神戸医療生協、

尼崎医療生協、神戸市民生協、ろうきん、阪神医療生協A・B(2チーム)、JA全農兵庫、神戸大学生協・大学生協神戸事業連合混成チーム、西宮・姫路市民共済生協・西宮市職員生協・県連混成チームと、今年は、新たに生協都市生活を加えた11チーム、約120人が参加しました。

30日の準決勝・決勝戦には、近畿労働金庫とコープこうべが勝ち進み、4年ぶりに優勝をめざすコープこうべと優勝から遠ざかっている近畿労働金庫の試合は、終始コープこうべが優勢に試合を運び、見事、4年ぶりの優勝を飾りました。

また、今年は、幅広く参加していただけるようにと11月19日(土)神戸ボウリング倶楽部でボウリング大会も開催しました。1977年以来、実に28年ぶりの開催となりました。当日は16チーム64名(14会員)が参加し、終始、各レーンともに、ストライクのたびにハイタッチや歓声がわくほど大いに盛り上がり、この秋、スポーツを通して会員生協間の交流を図ることができました。ゲーム終了後は、団体表彰と個人表彰が行われ、団体優勝は西宮市職員生協が、個人優勝は松下智博さん(神戸市民生協)が受賞しました。

<http://www.co-op.or.jp/jccu/>



餌料培養機能付き魚礁を提供しています。

## SKSリーフ

◆ 神鋼建材工業(株)  
海洋製品グループ

〒660-0086

兵庫県尼崎市丸島町46番地

TEL: 06-6418-4336

FAX: 06-6418-2423

E-mail: kaiyo@shinkokenzai.co.jp

URL <http://www.shinkokenzai.co.jp>





### 行事予定

<変更になる場合があります>

#### JF兵庫漁連

12月 13日(火)	13:00~ 兵庫海の子作文審査会 (小会議室)
14日(水)	13:00~ 大輪田塾(小会議室)
15日(木)	13:00~ 平成17年度日本海西部地域 水産統計協議会(京都)
16日(金)	第2回のり入礼会
22日(木)	13:00~ 理事会(中会議室)
27日(火)	第3回のり入礼会
1月 7日(土)	第4回のり入礼会
17日(火)	第5回のり入礼会
25日(水)	大輪田塾
28日(土)	第6回のり入礼会

#### JF兵庫信漁連

12月 12日(月)	JFマリンバンク 支援協会理事会(東京、会長)
14日(水)	コンプライアンス研修会 (支店長会議)中会議室
22日(木)	理事会(中会議室) 県漁連理事会終了後を予定

#### JF共水連兵庫

12月 15日(木)	13:30~ 推進専門委員会(中会議室)
---------------	-------------------------

#### 内海漁保・但馬漁保

12月 13日(火)	全国漁船保険組合 合併構想説明会(東京)
---------------	-------------------------

#### 系統団体

12月 15日(木)	13:00~ 兵庫県漁政懇話会(中会議室)
---------------	--------------------------

#### 漁港協会

12月 20日(火)	平成18年度予算内示
---------------	------------

#### ひょうご豊かな海づくり協会・振興基金

12月 15日(木)	13:00~ 兵庫県漁政懇話会(中会議室)
---------------	--------------------------

#### 系統団体

1月 5日(木)	11:00~ 系統団体賀詞交歓会(大会議室)
-------------	---------------------------

#### 兵庫県

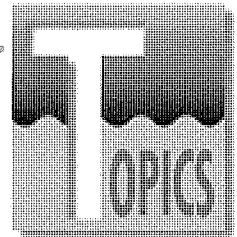
12月 14日(水)	13:00~ 但馬海区漁調委 (但馬漁業センター)
19日(月)	14:00~ 農林水産政策審議会(県公館)

#### その他

12月 16日(金)	13:30~ 淡路水交会税務研修会 (淡路水産センター)
19日(月)	宮内庁のり献上



## ウチムラサキ貝で 豊かな海の再生を図る



兵庫県の明石市から高砂市までの13漁協(JF)で構成する、東播磨漁業協議会(大西 三天会長)が事業主体となつて、兵庫県(東播磨県民局)の指導により、ウチムラサキ貝の試験放流がおこなわれています。

かつて兵庫県東播磨灘海域では、ウチムラサキ貝が海底を埋め尽くすほど大量に生息していました。ピーク時には播磨灘で年間約800トンが漁獲され、近隣では「本荘貝」として各家庭の食卓でも広く食されていました。

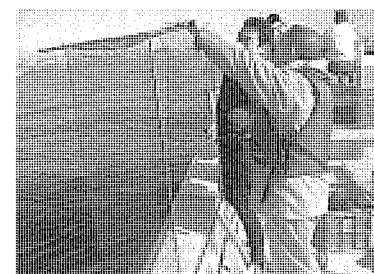
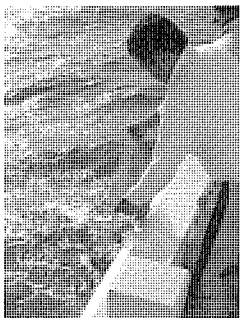
しかし近年の漁場環境の悪化等によりここ10数年で激減し、今では漁獲高は、ほぼ0の状況となっております。

ウチムラサキ貝をはじめとする貝類等の底生

生物は、プランクトン等を補食し食物連鎖の構成をなすとともに、水質浄化など環境保全においても、重要な役割を果たしています。

またウチムラサキ貝の再生は、近年の兵庫海苔の色落ち現象である、大量のプランクトン発生による海中の栄養塩消費に歯止めをかけることにもつながることを期待し、東播磨漁業協議会としてはウチムラサキ貝の生息数を回復させ、豊かな海の再生を図るための試みに取り組んでいます。

試験放流は11月8日以降何回かに分けておこなわれ、11月10日には、効果的な放流方法を確立するため、潜水士により、貝を海底砂中に埋設区、移動防止のため周囲をネットで囲む区、食害防止のため周囲並びに上部をネットで囲む区、放置区の4実験区を設置して、経過観察をおこなっています。



### 編集後記

冬の味覚「松葉がに」の漁が11月6日解禁となり、但馬の各港では賑わいを見せている。「松葉がに」といえば鍋を連想される方が多いと思うが、通の人は、セコがに(メスガに)を好んで食べる。1年間の内、解禁から年始までの約2ヶ月の間しか食

べられない。セコ汁、セコ飯、そして何といっても茹でたてを食べる。外子、内子の味は最高である。この時期しか味わえない珍味を一度味わえば病み付きになること間違いなし。



# 「丸山ブランド」を生み出す!



No.32

JF 丸山

海釣り公園



左手に大鳴門橋、右手に周囲250mの弁天島を臨む、瀬戸内海の美しい風景が印象的な丸山漁港。特に瀬戸内海に沈む夕日は大変美しく、ロマンチックなムードにあふれ、その風景を目当てに訪

面で満足できなくなったのか、徐々に日本産のワカメを求める人が増えてきたからです。現在は品質を第一に考え、漁場の広さと生産数のベストなバランスを保ち行われている丸山のワカメ養殖。その最高級の品質をよりアピールするために、今後は「丸山ワカメ」の更なるブランド化を目指していこうとしています。丸山ワカメの品質がもっと多くの人に認知され、ブランドとして定着すれば、今後のワカメ養殖の安定につながることは言うまでもありませんが、加えて、他の魚に関してもブランド力がついてくることが期待されます。ワカメをきっかけとして、丸山のおいしい海の幸を知り、味わっていただくための手段、それが「丸山のブランド化」なのです。

れる観光客もいる、知る人ぞ知る絶景ポイントとなっています。さて、この美しい港が広がる丸山漁業協同組合では、タコ壺漁、刺網漁、延縄漁、船曳き網漁、小型底曳き網漁、一本釣り、ごち網漁など、大変豊富な漁法によって様々な魚を獲っています。漁法の多様さは、海が豊かで魚が豊富だという何よりの証拠ですが、その中でも丸山漁協を代表する漁法といえば、やはりワカメ養殖でしょう。

丸山漁協におけるワカメ養殖の歴史は古く、昭和25年には実験的とはいえ、既にワカメ養殖が始まっていました。当時、天然の鳴門ワカメが飛ぶように売れたことから、ワカメの生産性をさらに上げようとスタートした養殖は、季節風が強く、漁船漁業を行うことができない冬場の漁業としてもうってつけでした。このため、最盛期には約7割の組合員が携わる、丸山を代表する漁業となっていったのです。

しかし、このワカメ養殖が、一時ピンチに陥ったことがあります。ワカメを過剰に生産したことから商品の質が落ちたため、強制的に養殖数を減らす必要があったこと。また、中国・韓国から安いワカメが輸入されるようになった影響で、売り上げが伸びなかったこと。これら2つの理由が重なり、ワカメ養殖業者は徐々に数を減らしていったのです。しかし、2000年7月のJAS法の改正によって生鮮食品に産地表示が義務付けられてから、売り上げは再び上昇を始めました。最初は安いという理由で外国産ワカメに飛びついた消費者も、味や安全性の

では最後に、絶品の海の幸が楽しめる丸山漁業協同組合直営の直売所「魚彩館」をご紹介します。鳥が白い羽を広げたようなその外観は、まわりの青い海とのコントラストが非常に美しく、丸山の風景の一部として溶け込んでいます。この魚彩館が誕生したのは今から10年前、阪神・淡路大震災が発生した年の7月末で、すでに2年前にオープンしていた弁天島を釣り場とした「丸山海釣り公園」とともに、観光漁港として整備されました。釣り公園で自ら釣った魚を楽しむもよし、直売所で鮮度抜群、お値段格安の海の幸を手に入れるもよし、それぞれの方法で丸山の海の幸を味わうことができます。今後はこの魚彩館においても、丸山ならではの「目玉商品」を作り出し、更にはたくさんのお客様に足を運んでいただくきっかけを作ろうと、組合員一同知恵を絞っているところ。丸山漁業協同組合のワカメ、魚のおいしさを知っていただくための努力は、これから更に熱を帯びていきそうです。



魚彩館



## < 漁協メモ >

丸山漁業協同組合  
代表理事組合長 小磯 富男  
組合設立日：昭和24年10月10日  
組合員数：正組合員105名、准組合員12名/計117名  
漁獲数量：魚類720トン、海藻類3,000トン

